

PANNA COTTA

Vynikajúci smotanový dezert
od Zeelandia





PANNA COTTA

**Smotanový dezert s vanilkovou príchuťou.
Pod značkou Zeelandia. Ošetrené UHT.
Obsah tuku 10 %.**

Vychutnajte si exkluzívne dezerty a zákusky s použitím kvalitnej Panna Cotty. Vhodná pre mnohé moderné cukrárske aplikácie:

- smotanové poháre s ovocím,
- do pohárov a zákuskov v kombinácii s pudingovými náplňami Presta Gold/Fine cream (slaný karamel, čokoláda),
- v kombinácii so smotanou KEN Presto/Lactea, Rosette, Gamaro ako cukrárska smotanová náplň do zákuskov a dezertov.

Návod na použitie: Základná receptúra:

Poháre: Na miernom ohni si v hrnci pomaly zohrejeme obsah balenia Panna Cotty. Zahrievajte max. do teploty 40 - 50 °C.

Nalejeme do vopred pripravených pohárikov a necháme 10 - 20 minút postáť pri izbovej teplote a potom dáme do chladničky stuhnúť. Úžasná chuť v kombinácii s Fruitful Višňa, Jahoda, Mango, Frugella a Frutafill náplňami, čerstvým ovocím, Prestami a pod.

Náplň pre zákusky a dezerty: Do smotany KEN Presto/Lactea, Rosette alebo Gamaro pridáme Panna Cottu a spolu vyšľaháme. Ochutíme napr. s Mifi Karamel, Compound pastou a natrieme na zákusky. Dáme stuhnúť - najlepšie cez noc a následne krájame na rezy.

Ideálny pomer je: 1 L Panna Cotta a 300 g rastlinnej smotany na šľahanie.

Zloženie: Smotana [MLIEKO] (87%), cukor, želatína, maltodextrín, zahusťovadlo: karagénan, guarová guma; aróma.

Balenie: 1 L. Minimálna trvanlivosť: 180 dní od dátumu výroby pri teplote skladovania od 4°C do 24°C. Po otvorení skladujte v chlade pri teplote od 2°C do 8°C a spotrebujte do 3 dní.

